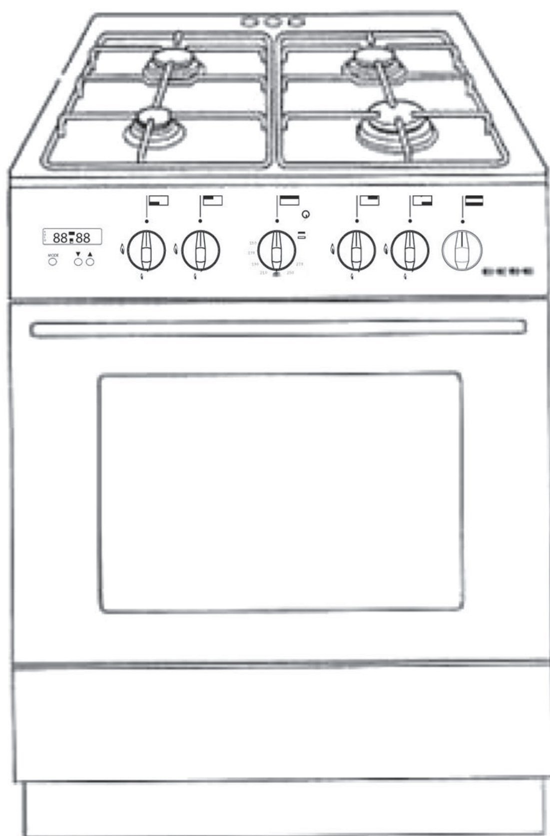
D AT

GEBE

Gasherd

Aufstellungs- und Bedienungsanleitung
Produktinformation



Typ

FUE 2555 30 EE Weiss



4051543005751

Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Richtlinie 2002/96/EG (WEEE): Informationen für den Endverbraucher

Die folgenden Informationen dienen nur den Endverbrauchern, die ein Produkt besitzen, auf dem u. a. das Symbol (Fig. A) angegeben ist. Dieses Symbol befindet sich auf dem Klebeschild mit den technischen Gerätedaten (Typenschild), das am Gerät befestigt ist:

Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt aufgrund der bestehenden Vorschriften als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft ist und der EU-Richtlinie 2002/96/EG (WEEE) entspricht. Daher darf das Gerät auf keinen Fall nach seinem Lebensende mit normalem Haushaltsmüll entsorgt werden. Das Gerät ist kostenfrei entweder an eine für Elektro- oder Elektronikgeräte zuständige Sammelstelle oder an einen Wiederverkäufer beim Kauf eines Neuproduktes zu übergeben.

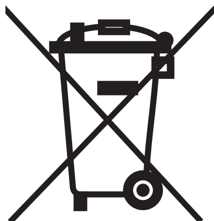




Fig. A

Der Endverbraucher ist für die Übergabe des Altgerätes an eine geeignete Sammelstelle verantwortlich. Andernfalls macht er sich aufgrund der geltenden Gesetze über die Müllentsorgung strafbar.

Eine ordnungsgemäße getrennte Müllsammlung der Altgeräte zu Recyclingzwecken und eine umweltgerechte Entsorgung vermeiden Umwelt- und Gesundheitsschäden und ermöglichen die Wiederverwendung der Gerätebestandteile.

Für weitere Informationen über die vorhandenen Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde oder an die Verkaufsstelle, wo Sie das Gerät gekauft haben.

Die Hersteller und Importeure werden Ihre Verantwortung für das Produktrecycling und die umweltgerechte Entsorgung sowohl direkt als auch durch Teilnahme an einem Kollektivsystem gerecht.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Wellpappe/ Pappe besteht überwiegend aus Altpapier.

Die Styropor-Formteile sind FCKW-frei geschäumt. Die Polyethylenfolie (PE) besteht zu einem Teil aus Sekundärrohstoff. Die Umreifungsbänder bestehen aus Polypropylen (PP).

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen.

Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung im Allgemeinen zurück.

Sollten Sie die Transportverpackung selbst entsorgen, erfragen Sie bitte die Anschrift des nächsten Wertstoff- oder Recyclingcenters.

Konformitätsbescheinigung

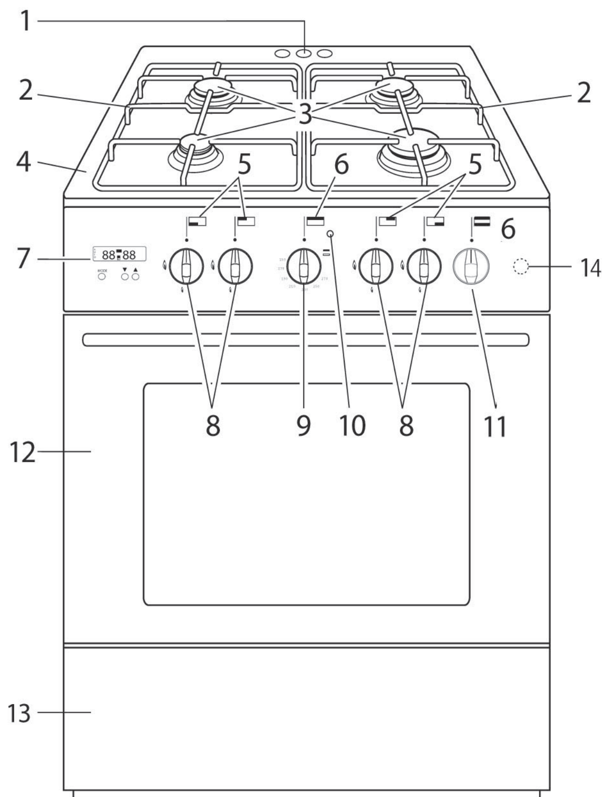
Wir erklären als Hersteller, dass das beschriebene Gerät, mit der im Abschnitt „Technische Daten“ angegebenen CE-Nr., nach den grundlegenden Anforderungen der EG-Gasgeräterichtlinie 90/396/EWG einschließlich Änderungen gebaut wurde.

Das Gerät entspricht dem in der zugehörigen EG-Baumusterprüfbescheinigung beschriebenen Baumuster.

Das Gerät entspricht weiterhin den Richtlinien 2006/95/EG (Niederspannung) und 2004/108/EG (EMV).

Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick



Kochfläche

1 Abwärmeöffnungen

2 Topfträger (Achtung: Rechter und linker Topfträger sind unterschiedlich! Nicht vertauschen!)

3 Kochstellen

4 Kochmulde

Bedienfeld

5 Symbole für Bedienelemente Kochstellen

6 Symbole für Bedienelemente Backofen

7 Elektronische Schaltuhr

8 Knebel für Kochstellen

9 Temperaturregler Backofen

10 Betriebsanzeige für elektrische Verbraucher*

11 Betriebsarten-Wahlschalter

Unterteil mit Backofen

12 Backofentür

13 Geschirraufbewahrung

14 Gasanschluss

Stellfüße lose beiliegend

Sicherheitshinweise



für Einbau, Anschluss und Funktion

Diese Anleitung muss mit dem Benutzer durchgesprochen werden. Sie ist ihm anschließend auszuhändigen.

- Das Gerät darf nur mit Erdgas oder Flüssiggas (Butan/Propan oder dessen Gemisch) betrieben werden.
- Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen installiert werden und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Inbetriebnahme des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.
- Der Anschlussdruck beträgt
  - für Erdgas H, E, LL 20 mbar
  - für Flüssiggas 3B/P 50 mbar.

  Es darf keine Inbetriebnahme erfolgen, wenn der Gas-Anschlussdruck außerhalb der angegebenen Bereiche liegt:
  - Erdgas mind. 17,0 mbar, max. 25,0 mbar
  - Flüssiggas mind. 42,5 mbar, max. 57,5 mbar

  Der angegebene Anschlussdruck bezieht sich auf die Bundesrepublik Deutschland. Anschlussdruck in anderen europäischen Ländern: siehe Abschnitt „Technische Daten“.
- In Deutschland dürfen nur national zugelassene Druckregler verwendet werden.
- Nur für Geräte mit Elektroanschluss: Der Netzanschluss für das Gerät muss 230 V/50 Hz betragen. Die elektrische Leistungsaufnahme entnehmen Sie bitte den Technischen Daten auf Seite 30.
- Entnehmen Sie die technischen Anschlusswerte des Gerätes dem Typenschild.
- Vor dem Anschluss des Gerätes ist zu prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen.
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Die Einstellwerte befinden sich auch in dieser Anleitung im Abschnitt „Technische Daten“.
- Wird eine Einstellung geändert, so ist diese neu zu kennzeichnen.
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.
- Der Gasanschluss sowie Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden. Dabei sind die gesetzlichen Vorschriften und die Anschlussbedingungen des örtlichen Gas-Versorgungsunternehmens vollständig einzuhalten.
- Die Reparatur der Geräte darf nur ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker vornehmen. Bei Reparaturen an gasführenden Einrichtungen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Bei Betrieb mit Flüssiggas (Butan/Propan) müssen alle Verbindungen zwischen Flasche und Gerät absolut dicht angezogen sein.
- Frei verlegte Zuleitungsschläuche nicht einklemmen oder auf das heiße Kochfeld legen.
- Der Mindestabstand von Hängeschränken über dem Kochfeld beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.

für den Betrieb



- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich) Kinder mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, es sei denn, durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Geräte dürfen nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, nachdem Ihnen der installierende Fachmann das Gerät erklärt hat.
- Bitte lesen Sie zusätzlich die in diesem Heft aufgeführten Informationen sorgfältig durch. Diese geben wichtige Hinweise für die Sicherheit und den Gebrauch des Gerätes. Bedenken Sie, dass Schäden, die durch falsche Bedienung entstehen, nicht unter die Garantie fallen.
- Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt.
- Das Gerät nicht zum Heizen von Räumen benutzen.
- Bei Betriebsstörungen umgehend die Gaszufuhr abstellen.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.
- Achten Sie darauf, dass die Brennerdeckel richtig aufliegen.
- Die Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgut betreiben.
- Die Oberflächen von Kochfeld, Kochgerät und Backofen werden im Betrieb heiß.
  Beachten Sie, dass Kleinkinder die Verbrennungsgefahr nicht einschätzen können.
- Die Abwärmeöffnungen des Gerätes dürfen nicht verdeckt werden.
- Edelstahl kann sich im Bereich der Abwärmeöffnungen nach längerem Gebrauch leicht verfärben. Diese Verfärbungen können mit handelsüblichem Edelstahlreiniger und einem Tuch entfernt werden.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen, z. B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochstelle abschalten.
- Schnellkochtöpfe ständig beobachten, bis der richtige Druck erreicht ist. Kochstellenbrenner zunächst auf maximale Leistung einstellen und dann (nach Angabe des Topfherstellers) rechtzeitig zurückdrehen.
- Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorsehen.
- Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.
- Vorsicht bei Arbeiten im heißen Backofen. Benutzen Sie Topflappen, Handschuhe (aus Stoff) oder ähnliches.
- Bewahren Sie im Backofen keine Gegenstände auf, von denen bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr ausgehen könnte.
- Greifen Sie beim Öffnen oder Schließen der Backofentür nicht in die Türscharniere. Verletzungsgefahr!

Ausstattungsmerkmale

Ausstattung	FUE 2555
Grundausstattung: Offenes Brennersystem mit thermoelektr. Zündsicherung, Gas-Backofen	
Grundausstattung: Offenes Brennersystem mit thermoelektr. Zündsicherung, Elektro-Backofen	•
Anzahl der Kochstellen	4
Design weiß, Kochmulde emailliert	•
Design Edelstahl	
Elektrische Zündung der Brenner	•
Backofenbeleuchtung	•
Umluftbetrieb	•
Elektrogrill	•
Geschirrwagen	•
Elektroanschluss	•
Gerätemaße: **B x T x H = 54 x 53,2 x 85 cm** **(Ausgleichsblende ist beigepackt. Hierdurch lässt sich die Tiefe auf 58,2 cm erhöhen.**	•
Abdeckung, gesteckt	
Einhängegitter Uhr	• •

Vor dem ersten Benutzen

 Sie dürfen das Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn es von einem autorisierten Fachmann korrekt installiert und geprüft wurde und Sie von ihm in die Bedienung eingewiesen worden sind.

Erstreinigung und Inbetriebnahme

Beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“ (S. 17).

 Achtung: Öffnen Sie beim ersten Aufheizen des Backofens oder des Elektrogrills das Fenster oder belüften Sie den Raum so, dass sich bildende Gerüche und Dämpfe abziehen können.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen:

- Nehmen Sie die in den Backraum eingelegten Begleitpapiere und Zubehörteile (Backbleche, Grill-/Fettpfanne) heraus. Entfernen Sie die Schutzfolie von den Backblechen.
- Entfernen Sie bei den Geräten mit Edelstahldesign die Schutzfolien von den Geräteteilen.
- Säubern Sie die Kochmulde, den Backofen und das Äußere des Gerätes mit einem feuchten Tuch und wischen Sie die Flächen anschließend trocken. So verhindern Sie, dass sich eventuelle Verschmutzungen einbrennen.
- Betreiben Sie den Backofen bei 225 °C für ca. 30 Minuten.
- Betreiben Sie anschließend den Elektrogrill für ca. 10 Minuten sofern dieser zur Ausstattung Ihres Gerätes gehört.

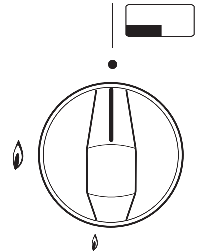
Der Gebrauch der Kochstellen

 **Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf S6 und S7!**

Kochstellenbrenner zünden und einstellen

Jede Kochstelle besitzt einen eigenen Bedienknebel. Welcher Knebel zu welcher Kochstelle gehört, können Sie an den Symbolen auf dem Bedienfeld oberhalb des Knebels erkennen.

Beispiel: Knebel für die vordere linke Kochstelle:



Auf dem Bedienfeld sind für jeden Kochstellenknebel 3 Markierungen zu sehen:

„●" „Aus"-Stellung

 große Flamme

 kleine Flamme

- Zum Zünden den Kochstellenknebel eindrücken und auf die Position „große Flamme" drehen.
  - Bei **Geräten mit elektrischer Zündung** wird die Kochstelle selbsttätig gezündet.
  - Bei **Geräten ohne elektrische Zündung** muss die Kochstelle nun mit einem Streichholz oder einem anderen geeigneten Anzünder gezündet werden.
- Halten Sie den Knebel noch etwa 10 Sekunden gedrückt.

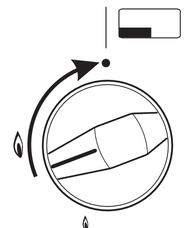
  Sollte nach 10 Sekunden noch keine Zündung erfolgt, oder die Flamme wieder verloschen sein, ist der Versuch abzubrechen. Bis zu einem neuen Versuch mindestens eine Minute warten.
- Nach erfolgter Zündung stellen Sie die Flamme durch Drehen des Bedienknebels auf die gewünschte Größe ein.
  - Drehen gegen den Uhrzeigersinn in Richtung „kleine Flamme" verkleinert die Flamme.
  - Drehen im Uhrzeigersinn in Richtung „große Flamme" vergrößert die Flamme.

  Einstellungen zwischen den Positionen „große Flamme" und „Aus" dürfen nicht verwendet werden.

  Wählen Sie zum Ankochen die größte Flamme und drehen Sie anschließend auf eine kleinere Flamme zurück.

Kochstelle abschalten

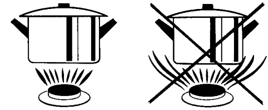
- Zum Abschalten den Knebel im Uhrzeigersinn auf „●" drehen.



Hinweise zu den richtigen Töpfen

Mit den richtigen Töpfen sparen Sie Kochzeit und Energie.

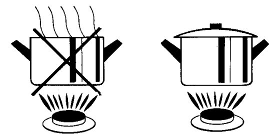
- Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zu der Größe der Kochstellen: Die Flammen sollten den Topfboden bedecken, aber nicht über den Rand des Topfbodens hinaus brennen. An der Seite vorbeifließende Wärme kann nicht genutzt werden und erhitzt die Griffe.



- Da der Wärmeübergang von der Flamme zum Topfboden bei Gasflammen optimal ist, können alle Arten von Töpfen und Pfannen verwendet werden, die hitzestabil sind und sich zum Kochen auf Flammen eignen.
  Ideal sind Töpfe aus Edelstahl, Aluminium, Email und Gusseisen, aber auch Glasformen eignen sich, wenn der Hersteller des Geschirrs dies ausdrücklich erlaubt.
- Es eignen sich auch Töpfe mit dünnen oder nicht ganz ebenen Böden, so dass eine Neuanschaffung von speziellem Kochgeschirr nicht notwendig ist. Töpfe mit Sandwichböden können sehr gut verwendet werden, bieten allerdings keine besonderen Vorteile gegenüber einfachen Töpfen.
- Niemals dünnwandige Aluminiumschalen oder Kunststoffgefäße verwenden.
- Empfohlene Topfdurchmesser:
  Starkbrenner (rechts vorne): 22 bis 26 cm
  Normalbrenner (links und rechts hinten): 14 bis 24 cm
  Garbrenner (links vorne): 8 bis 16 cm.

Hinweise zum energiesparenden Kochen

- Kochen Sie mit möglichst wenig Flüssigkeit. Der Topfinhalt erwärmt sich schneller und es gehen weniger Vitamine und Mineralstoffe in die Flüssigkeit über, die oft weggeschüttet wird.
- Setzen Sie immer einen gut schließenden Deckel auf den Kochtopf. Der Topfinhalt kocht nur über, wenn eine zu große Flamme gewählt wurde. Schalten Sie auf eine kleinere Flamme zurück, wenn der Topfinhalt zu stark kocht. Sie benötigen so weniger Energie und vermindern die Feuchtigkeitsbildung beim Kochen.

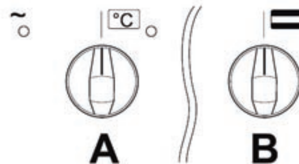


- Kochen Sie Speisen nur so lange wie notwendig. Durch das Warmhalten von Speisen wird mehr Energie benötigt als durch das Wiedererwärmen abgekühlter Speisen. Zusätzlich schonen Sie die Vitamine: Sie haben so geringere Verluste, da viele Vitamine hitzeempfindlich sind.
- Bei Gerichten mit langen Kochzeiten sparen Sie Energie und Zeit, wenn Sie einen Schnellkochtopf verwenden.

Elektro-Backofen Betriebsart und Temperatur wählen

A Knebel zum Einstellen der Temperatur (Temperaturregler) mit Aufheizanzeige (gelb) und Betriebsanzeige (~̥, rot).

B Knebel zum Einstellen der Betriebsart und zum Einschalten der Beleuchtung (Betriebsartenschalter).



Schaltsymbole und Betriebsarten

Auf dem Betriebsartenwahlschalter finden Sie folgende Schaltsymbole und Betriebsarten:

0 **„Aus"– Position**



Auftaubetrieb

Die Backofenbeleuchtung, der Ventilator und die rote Betriebsanzeige werden eingeschaltet.



Konventioneller Betrieb (Ober- und Unterhitze)

Der Backofen wird in einem Temperaturbereich von 50 – 250 °C ohne Umluftventilation betrieben. Oben wird nur der äußere Heizstab eingeschaltet.



Heißluftbetrieb

Beim Heißluftbetrieb erfolgt die Beheizung mit Heißluft, die mit dem Ventilator eingeblasen wird. Die Wärme verteilt sich gleichmäßig im Backofen. Dadurch besteht die Möglichkeit, auf mehreren Ebenen gleichzeitig zu garen.



Grillbetrieb

Der Backofen wird nur durch den inneren Heizstab des Grills beheizt. Der Grill wird mit dem Temperaturregler gesteuert. Zum Grillen muss die höchste Temperatur eingestellt werden.



Grillbetrieb mit Infrarot-Strahlung

Der Backofen wird nur durch den Grill beheizt. Der Grill wird mit dem Temperaturregler gesteuert. Zum Grillen muss die höchste Temperatur eingestellt werden.



Grillbetrieb mit Umluft

Der Backofen wird durch den Grill im Umluftbetrieb beheizt. Der Grill wird mit dem Temperaturregler gesteuert.



Umluftbetrieb mit Unterhitze

Der Backofen wird nur durch Unterhitze im Umluftbetrieb beheizt. Hierdurch ist ein langsames Backen oder Braten möglich. Der Temperaturregler muss auf die höchste Temperatur eingestellt werden.

Elektro-Backofen einschalten

- Stellen Sie den Betriebsartenschalter auf die gewünschte Betriebsart.
- Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Temperatur.
  Die Aufheizanzeige leuchtet auf, solange der Backofen aufheizt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Aufheizanzeige aus.
  Während des Betriebes schaltet sich die Beheizung selbsttätig ein und aus, um die gewünschte Temperatur im Backofen zu halten.

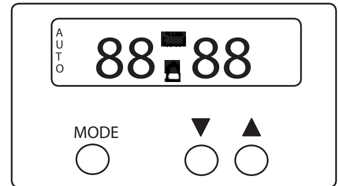
Elektro-Backofen ausschalten

- Zum Ausschalten beide Knebel auf „0“ drehen.

Elektronische Schaltuhr

Einstellen der Zeit

- Drücken Sie die Taste "Mode" und stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten ▼ bzw. ▲ ein.
  Durch Drücken der Tasten ▼ bzw. ▲ wird die Zeit mit variabler Geschwindigkeit erhöht bzw. verkürzt, je nachdem wie lange die Tasten gedrückt werden.



Wird für 7 Sekunden keine der Tasten gedrückt, wird die eingestellte Zeit übernommen und die Anzeige hört auf zu blinken.

Umstellen Sommerzeit / Normalzeit

- Drücken Sie die Taste „Mode“ für ca. 4 Sekunden. Die Stundenanzeige beginnt zu blinken. Drücken Sie die Taste ▼ bzw. ▲, um die richtige Uhrzeit einzustellen. Die Minutenanzeige wird dabei nicht verstellt.

Manueller Betrieb

Im Handbetrieb kann der Backofen mit dem Knebel für die Betriebsartenvorwahl und dem Knebel für die Temperaturanwahl betrieben werden.

Halbautomatischer Betrieb mit programmierter Garzeit

Beim halbautomatischen Betrieb wird die Dauer der Garzeit eingegeben. Nach Ablauf der Garzeit wird der Ofen abgeschaltet und es ertönt ein Signalton.

Beispiel: Sie möchten, dass der Backofen sofort für eine Zeitdauer von 25 Minuten eingeschaltet wird.

- Drücken Sie die Taste ▲ bis 00:25 angezeigt wird.
- Korrigieren Sie ggf. die Eingabe mit der Taste ▼.

  Die Symbole und werden angezeigt.
- Schalten Sie den Temperaturwahl-Knebel auf die gewünschte Temperatur und stellen Sie am Betriebsartenwahl-Knebel die gewünschte Beheizungsart ein.

  Die rote Kontrolllampe leuchtet auf, die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein und die Zeitschaltautomatik ist aktiviert.

  Nach einer 25 Minuten Garzeit wird der Ofen und die Symbole und abgeschaltet und ein akustisches Signal signalisiert das Ende der Garzeit.
- Drücken Sie die Taste „Mode", um das akustische Signal abzuschalten.
- Drehen Sie den Knebel für die Betriebsartenvorwahl und dem Knebel für die Temperaturanwahl in Stellung „0".

Anzeige

Die Garzeit wird je nach Dauer in unterschiedlichen Maßeinheiten angezeigt.

Bis zu einer Gardauer von 99 Minuten und 50 Sekunden wird die Zeit in Minuten und Sekunden angezeigt und in 10 Sekunden-Schritten heruntergezählt.

Ab einer Garzeit von 1 Stunde und 40 Minuten bis zur Maximalzeit von 10 Stunden wird die Zeit in Stunden und Minuten angezeigt und in 1 Minuten-Schritten heruntergezählt.

Drücken Sie die Taste ▼ solange bis die Anzeige „0" anzeigt, um die Garzeit zurückzusetzen.

Akustisches Signal

Das akustische Signal ertönt für 7 Minuten.

Durch Drücken der Taste „Mode" während der letzten 15 Sekunden der Garzeit wird das akustische Signal deaktiviert, d. h. der Ofen wird nach Ablauf der Garzeit ohne ein akustisches Signal abgeschaltet.

Wenn Sie die Taste ▼ drücken ohne zuvor eine Funktion angewählt zu haben können Sie das akustische Signal verändern. Sie haben 3 verschiedene Signale zur Auswahl. Der ausgewählte Ton ertönt solange die Taste gedrückt wird.

So benutzen Sie Ihren Elektro-Backofen

- Nach der Einstellung der gewünschten Temperatur den Backofen **mindestens 20 Minuten vorheizen.**
- Geben Sie die zu bereitenden Speisen in handelsübliches Kochgeschirr und stellen Sie dieses auf den eingeschobenen Backofenrost.
- Verwenden Sie für den Backofenrost bevorzugt die zweite Einschubebene.
- Das emaillierte Kombi Backblech kann sowohl als Fettpfanne unter dem Rost oder als Backblech verwendet werden.

Backen

- Stellen Sie beim Backen die im Rezept angegebene Temperatur ein. Sollten Sie keine Temperaturangabe vorfinden, können Sie sich an folgenden Werten orientieren:

	Temperatur für konventionellen Betrieb	Temperatur für Umluftbetrieb
Trocknen (z.B. Baiser)	100 °C	100 °C
Mürbeteig	190 – 220 °C	160 – 200 °C
Hefeteig	180 – 210 °C	160 – 180 °C
Rührkuchen	175 – 200 °C	175 – 200 °C
Obstkuchen	200 – 225 °C	180 – 210 °C
Blechkuchen	190 – 210 °C	160 – 180 °C

Braten

- Stellen Sie die Temperatur nach den Angaben im Rezept oder nach Ihren Erfahrungswerten ein. Wenn Ihnen keine Temperaturangaben vorliegen, können Sie sich an folgenden Werten orientieren:

	Temperatur für konventionellen Betrieb	Temperatur für Umluftbetrieb
Schmoren von Braten (abgedeckt)	190 – 220 °C	170 – 200 °C
Garen von Braten (offen)	170 – 200 °C	150 – 180 °C
Geflügel	180 – 200 °C	160 – 180 °C
Filetstücke	220 – 240 °C	180 – 190 °C
Fisch	200 – 220 °C	150 – 180 °C

- Die Gardauer ist stark von dem Fleischstück abhängig. Mit zunehmender Dicke des Fleischstückes nimmt die Gardauer zu. Die Gardauer für Fleisch mit Fettschicht kann sich bis auf das Doppelte gegenüber Fleisch ohne Fettschicht erhöhen.
- Offen gegarte Fleischstücke sollten beim Braten regelmäßig mit Fett oder Bratensaft übergossen werden, damit sie nicht austrocknen.

Grillen

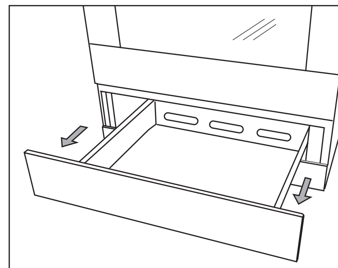
- Den Temperaturregler auf höchstens 200 °C einstellen und den Elektrogrill einschalten.
- Das Grillgut auf den Backofenrost legen und in die oberste Einschubebene schieben.
- Die Fettpfanne in die darunter liegende Einschubebene schieben.
- Die Backofentür schließen.
- Das Grillgut nach einigen Minuten wenden.
  Die Werte der nachfolgenden Tabelle dienen dabei zur Orientierung:

	Zeit in Minuten	
	1. Seite	2. Seite
Dünne Fleischstücke	6	4
Dünne Fleischstücke	8	5
Dünner Fisch	10	8
Dicker Fisch	15	12
Bratwürste	12	10
Toast	5	2
Kleines Geflügel	20	15

Geschirraufbewahrung

Es dürfen keine Lebensmittel oder wärmeempfindliche Gegenstände in der Geschirraufbewahrung (Geschirrlade oder Geschirrwagen) gelagert werden, da sie beim Betrieb des Backofens warm wird.

Der Geschirrwagen



- Zum Öffnen die Klappe des Geschirrwagens an der linken und rechten Seite anfassen und herausziehen.
- Zum Schließen den Wagen einfach wieder einschieben.

Reinigung und Pflege

Alle Flächen und Teile



- Keine Scheuermittel und -schwämme (insbesondere keine Stahlwolle) bzw. scharfe Reinigungsmittel verwenden! Chemische Ofenreiniger, Bleichmittel, Rost- und Fleckentferner können ätzend wirken und die Oberfläche verletzen.
- Säure- oder chlorhaltige Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Meist reicht eine Reinigung mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel nach jedem Gebrauch aus. Anschließend trocken nachreiben. Reinigungsrückstände grundsätzlich mit einem feuchten Tuch vollständig entfernen, sie können ätzend wirken.
- Vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.
- Achten Sie darauf, dass Brennerköpfe und Brennerdeckel nach dem Reinigen richtig aufliegen. Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten.

Reinigen des Backofens

Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch, wenn sich Verschmutzungen oder ein Fettfilm gebildet haben. Meistens reicht es aus, wenn der Backofen mit warmem Wasser mit Zugabe von Handspülmittel ausgewischt wird.

Störfallhilfe

⚠ Reparatur nur durch autorisierten Fachmann!

Prüfen Sie bitte zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Einige Störungen können Sie selbst beseitigen.

Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenfrei, wenn Bedienungsfehler vorliegen oder Sie einen Hinweis in der Störfallhilfe nicht beachtet haben.

Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung die auf dem Typenschild angeführten Daten an.

Störung	Ursache	Abhilfe
Kochstelle oder Gas-Backofen kann nicht gezündet werden/funktionieren nicht. (alle Geräte)	Keine Gaszufuhr.	Gasabsperrhahn öffnen.
	Luft in der Gasleitung (z.B. bei Erstinbetriebnahme).	Zündvorgang wiederholen, gegebenenfalls auch mehrfach.
	Brennerdeckel liegt nicht richtig auf dem Brenner.	Brennerdeckel richtig auf den Brenner legen.
Kochstelle oder Gas-Backofen kann nicht gezündet werden/funktionieren nicht. (nur für Geräte mit elektrischer Zündung))	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Stromausfall.	Die Brennstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Zündkerze feucht, verkrustet oder defekt.	Zündkerze reinigen. Gegebenenfalls austauschen lassen.
	Leiterdraht der Zündkerze gebrochen oder Isolator beschädigt.	Zündkerze austauschen lassen.
	Zündtransformator oder Schalter defekt.	Rufen Sie den Kundendienst. Die Brennstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
Abschalten einer Kochstelle oder des Gas-Backofens nicht möglich.	Kochstellen- bzw. Backofenhahn defekt.	Gasabsperrhahn schließen, Kundendienst rufen.
Abschalten des Elektro-Backofens nicht möglich.	Elektrisches Bauteil defekt.	Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen.
Elektro-Backofen heizt nicht auf.	Keine Betriebsart oder Temperatur eingestellt.	Betriebsartenschalter bzw. Temperaturregler einstellen.
	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
Gasgeruch im Raum.	Undichtigkeit an Gaszuleitung oder Gasabsperrhahn oder Brenner defekt.	Gashauptventil schließen, Raum lüften, keinen elektrischen Schalter betätigen, keine offene Flamme zünden, Installateur, Gaswerk oder Kundendienst sofort benachrichtigen.

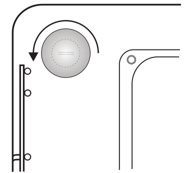
Glühlampe der Backofenbeleuchtung auswechseln


Bevor Sie die Abdeckung der Backofenbeleuchtung entfernen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.


Lampe und Backofen müssen vor dem Auswechseln unbedingt abgekühlt sein.

Als Ersatz wird eine Glühlampe mit folgenden technischen Daten benötigt:
15 W, 230/240 V, Fassung E14, **temperaturbeständig bis 300 °C.**

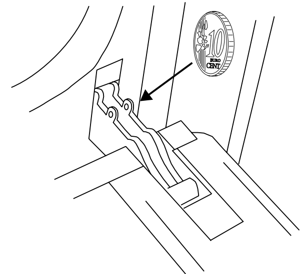
Die Glühlampe der Backofenbeleuchtung befindet sich links oben an der Rückwand des Backofens hinter der Glasabdeckung.



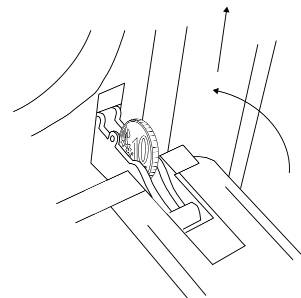
- Schrauben Sie die Glasabdeckung der Backofenbeleuchtung ab.
- Drehen Sie die defekte Glühlampe heraus und setzen Sie die Neue ein.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder ein.

Backofentür entfernen / wieder einsetzen

- Die Backofentür kann bei Bedarf ausgehängt werden.
- Backofentür ganz öffnen.
- Ein 10 Eurocent-Stück in das Scharnier einlegen.



- Die Tür bis zum Anschlag des Geldstücks zuklappen, etwas nach oben ziehen und gleichzeitig mit dem Scharnier nach vorne herausziehen.
- Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



Installation



Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen installiert werden und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Inbetriebnahme des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.
- Achtung! Die zum Anschluss der Geräte zugelassene Kategorie kann regional unterschiedlich sein. Im Zweifelsfall ist beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen anzufragen, welche Gaskategorie in Betracht kommt.
- Vor dem Anschluss des Gerätes ist zu prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen. Bei Abweichungen muss das Gerät entsprechend umgestellt werden!
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Die Einstellwerte befinden sich auch in dieser Anleitung im Abschnitt „Technische Daten“.
- Beim Anschluss an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien der Institutionen des Landes zu beachten, in dem das Gerät betrieben wird. Dies sind z. B.:

DVGW-TRGI 2008:	Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)
TRF 1996:	Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)
ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1:	Technische Regeln (Österreich)
SVGW-Gasleitsätze G1 (2005):	Gasinstallation (Schweiz)
EKAS-Richtlinie Nr. 1942:	Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz)

  (EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)

  Vorschriften der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen (VKF) (Schweiz)

  Vorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen sowie Behörden (z. B. zum Feuerschutz) sind ebenfalls zu beachten.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Anschluss und Inbetriebnahme sowie Reparatur und Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Gas-Installateur nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vorgenommen werden. Dabei sind die gesetzlich anerkannten Vorschriften und die Anschlussbedingungen des örtlichen Gas-Versorgungsunternehmens vollständig einzuhalten.

  Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden die Sicherheit des Benutzers!
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasführung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden.
  Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.
- Gerät bei Nichtzugänglichkeit des Anschlusssteckers durch LS-Schalter, Sicherungen oder Schütze mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite absichern.
- Bei Anschluss und Reparatur ist das Gerät mit einer der vorstehend genannten Einrichtungen stromlos zu machen. Bei Reparaturen an gasführenden Einrichtungen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen.

Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die vom Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Die Abwärme-Austrittsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Bei der Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas müssen in jedem Fall die Düsen der Kochstellenbrenner und die Backofendüse gewechselt werden. Dies gilt auch für den umgekehrten Fall. Die Umstellung darf nur von einem zugelassenen Fachmann durchgeführt werden.
- Änderungen am Gerät sind nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herstellers erlaubt.

Aufstellungsvoraussetzungen

- Prüfen Sie das Gerät beim Auspacken auf Transportschäden. Sollten solche festgestellt werden, geben Sie diese sofort an Ihren Lieferanten weiter.

Der Aufstellungsraum muss einen Rauminhalt von min. 20 m^3 haben und durch ein Fenster oder eine Tür ins Freie gelüftet werden können.

Das Gerät darf nur in Küchenzeilen eingebaut werden, deren angrenzende Möbel nicht über die Muldenoberfläche hinausragen.

Die Wand oberhalb der Kochfläche muss aus nichtbrennbarem Material bestehen. Holz, Kunststoff, PVC-Folien etc. entsprechen nicht diesen Anforderungen.

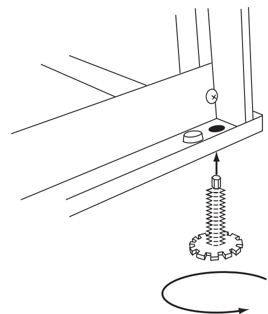
Bei angrenzenden Möbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.

Der Mindestabstand von Hängeschränken über der Kochfläche beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.

Montage der Stellfüße

Der Herd ist mit verstellbaren Füßen ausgerüstet, die an den vier Ecken angeschraubt werden müssen. Durch die Stellfüße kann der Herd ausgerichtet und an benachbarte Möbel angeglichen werden.

- Legen Sie den Herd auf die Seite (weiche Unterlage verwenden!) und schrauben Sie die vier Stellfüße an den Ecken der Herdunterseite ein.
- Stellen Sie den Herd mit zwei Personen auf die Füße.
- Die Stellfüße können nach Herausnahme des Geschirrwagens von oben mit einem Steckschlüssel justiert werden.



Gasanschluss

Bei der Aufstellung und Installation sind folgende einschlägige Vorschriften zu beachten:

DVGW-TRGI 2008:	Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)
TRF 1996:	Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)
ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1:	Technische Regeln (Österreich)
SVGW-Gasleitsätze G1 (2005):	Gasinstallation (Schweiz)
EKAS-Richtlinie Nr. 1942:	Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz)

(EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)

Vorschriften der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen (VKF) (Schweiz)

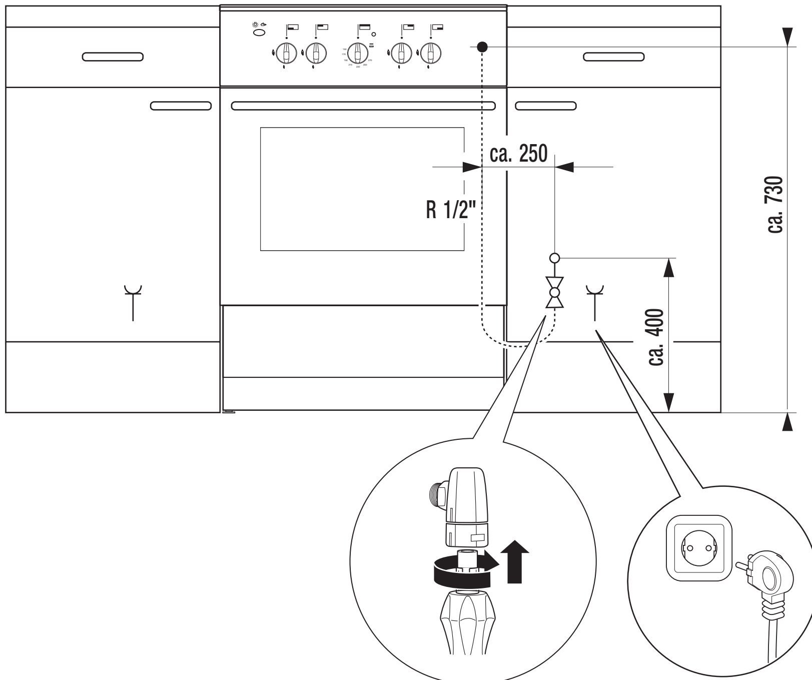
Überprüfen Sie zunächst, ob das richtige Gas und der richtige Anschlussdruck vorhanden sind. Angaben zum Anschlussdruck finden Sie in dieser Anleitung unter „Technische Daten“.

Aus dem Gasart-Klebeschild (im Bereich des Gasanschlusses angebracht) ist ersichtlich, auf welche Gasart der Standherd eingestellt ist.

Eine Umstellung auf eine andere Gasart kann durchgeführt werden und ist in dieser Anleitung unter „Umstellen auf andere Gasart“ erläutert.

Der Stutzen für den Gasanschluss befindet sich an der Rückseite des Gerätes (siehe Abb. unten).

Der bauseitige Gasanschluss ist vorzugsweise gut zugänglich in einem Nebenschrank vorzusehen.



Der Gasanschlussstutzen mit R ½"- Außengewinde ist so gestaltet, dass der Anschluss entweder fest mit einem Gasabsperrhahn entsprechend DIN 3534 oder unter Verwendung eines DVGW-zugelassenen Gassicherheitsschlauches in Ausführung M mit Steckdose erfolgt (DIN 3383, Blatt 1).

In der Schweiz ist zum Geräteanschluss die Verwendung von SVGW-zugelassenen Gassicherheitsschläuchen (mit Steckdose) zwingend vorgeschrieben.

Die Leitungsteile müssen so verlegt werden, dass sie während des Betriebes nicht schädlich erwärmt werden können und nicht mit den beweglichen Teilen der Küchenelemente in Berührung kommen.

 Den Gasabsperrhahn zunächst geschlossen lassen und den Stecker noch nicht in die Steckdose stecken.

 Vor der Inbetriebnahme muss das Gerät vom Installateur auf einwandfreie Funktion und Gasdichtheit überprüft werden. Danach ist das Gerät betriebsbereit.

 Der Installateur muss dem Betreiber die Bedienung des Geräts anhand der Gebrauchsanleitung erklären. Die Gebrauchsanleitung anschließend dem Betreiber aushändigen.

Elektro-Anschluss

Für den Elektro-Anschluss ist eine geerdete Schutzkontakt-Steckdose erforderlich. Der elektrische Anschluss muss gemäß den VDE-Richtlinien vorgenommen werden und ist ebenfalls vorzugsweise in einem Nebenschrank vorzusehen. Der Netzanschluss für das Gerät muss 230 V/50 Hz betragen. Die elektrische Leistungsaufnahme entnehmen Sie bitte den Technischen Daten auf Seite 26.

Die Anschlussleitung ist so zu führen, dass sie beim Betrieb des Gerätes nicht durch Wärme beschädigt wird.

Versorgungsleitungen prüfen

Stromversorgung

- Überprüfen Sie die Verlegung des Anschlusskabels.
  Es darf nicht eingeklemmt sein, über den Herd geführt werden oder am Abluftkanal liegen.

Gasversorgung:

- Schläuche müssen in ausreichendem Abstand zu heißen Flächen verlegt sein.
  Schläuche nicht einklemmen!

Inbetriebnahme

- Den Stecker in eine Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
- Den Gasabsperrhahn öffnen, bzw. Stecker des Gassicherheitsschlauchs in die Gas-Steckdose stecken.

Umstellen auf andere Gasart

- Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.
- Bei der Umstellung auf eine andere Gasart müssen in jedem Fall die Düsen der Kochstellenbrenner sowie die Düse des Backofenbrenners gewechselt werden.
- Alle mit G20 gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich von 11,3 – 15,2 kWh/m^3 ohne Veränderung der Einstellung zu betreiben.
- Wird eine Änderung der Einstellung vorgenommen, so ist die Einstellung neu zu kennzeichnen.

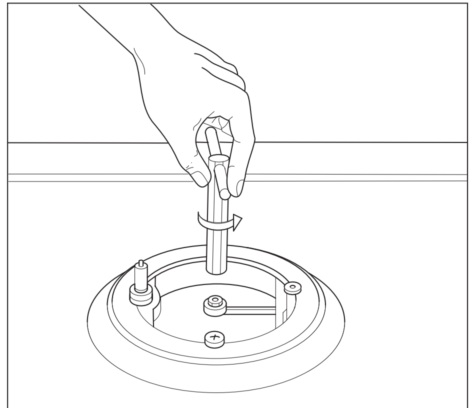
Wechsel der Kochstellen-Hauptgasdüsen


Achten Sie darauf, Düsen mit dem richtigen Düsendurchmesser zu verwenden. Geeignete Düsen sind auf Seite 27 in der Tabelle „Düsendurchmesser“ angegeben.


Vor dem Wechsel die Gas- und Elektroenergiezufuhr unterbrechen.

Wechsel der Düsen

– Topfträger aus der Mulde nehmen.
– Brennerdeckel und Brenner nach oben abnehmen.
– Die nun von oben durch die Mulde zugänglichen Hauptgasdüsen im Brennerunterteil mit einem 7 mm Steckschlüssel wechseln.
– Nach dem Düsentausch die Gasdichtheit überprüfen.

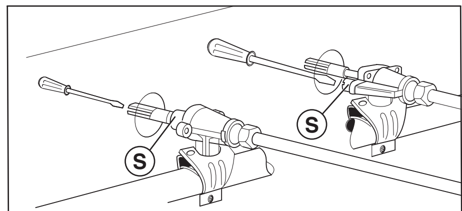


Kleinstellwärmebelastung der Kochstellenbrenner einstellen

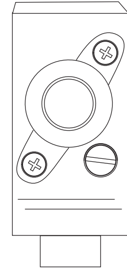
Die Kleinstellwärmebelastung wird mit einer Bypass-Schraube an den Gasarmaturen der Kochstellenbrenner eingestellt. Dazu zunächst die Kochstellenbrenner (mit jeweils 2 Schrauben) sowie die beiden Schrauben im hinteren Muldenbereich lösen. Kochmulde nach vorne ziehen und nach oben abheben. Anschließend die Knebel von der Hahnachse abziehen. Es können zwei unterschiedliche Armaturen zum Einsatz kommen, bei denen die Lage der Bypass-Schraube Ⓢ unterschiedlich ist:

- Beim Typ A sitzt die Bypass-Schraube Ⓢ innen und kann mit einem kleinen Schraubendreher durch den Knebelstift erreicht werden.
- Beim Typ B sitzt die Bypass-Schraube Ⓢ gemäß Abbildung rechts außen.

Die Vorgehensweise bei der Einstellung ist bei beiden Typen identisch.



Einstellung der Kleinstellwärmebelastung bei Flüssiggas:



– Die Bypass-Schraube Ⓢ bis zum Anschlag eindrehen.

Einstellen der Kleinstellwärmebelastung bei Erdgas:

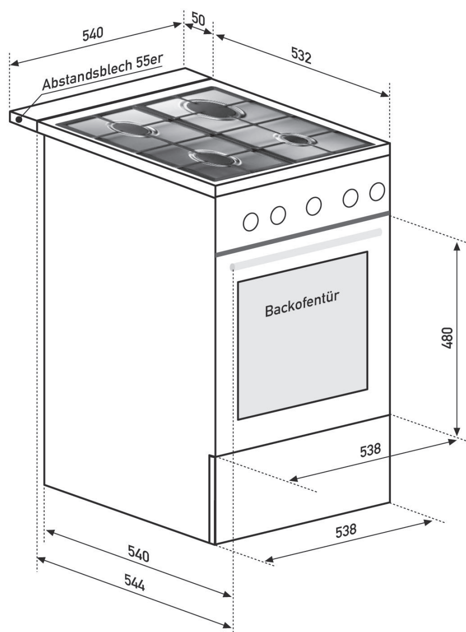


Die Einstellung der Minimalstellung der Brenner muss bei abgenommener Mulde erfolgen! Daher darf das Gerät nicht wieder an das Stromnetz angeschlossen werden! Brenner mit Streichholz o.Ä. zünden

– Zugehörige Brenner aufstecken und die Brennerdeckel auflegen.
– Gaszufuhr wieder herstellen.
– Kochstellenbrenner zünden und auf größte Stufe einstellen.
– Die Bypass-Schraube Ⓢ ca. 3 Umdrehungen herausdrehen.
– Den Kochstellenknebel gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf kleinste Stufe drehen.
– Die Bypass-Schraube langsam und ohne Druck auf die Schraube auszuüben zurückdrehen, bis die Flamme der Kochstelle nur noch ca. ¼ der ursprünglichen Größe hat.
– Prüfen Sie, ob die Flamme auch bei leichter Luftströmung stabil bleibt und beim schnellen Übergang von Groß- auf Kleinstellung nicht verlischt.
  Gegebenenfalls die Flamme wieder etwas größer stellen.

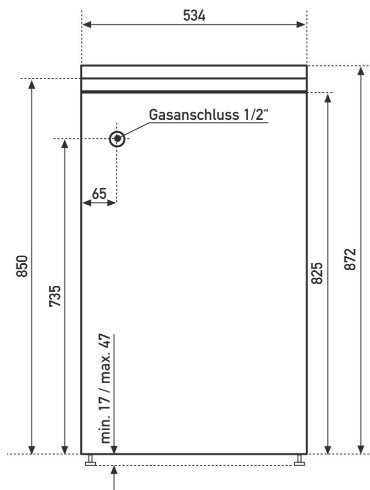
Technische Daten

	FUE 2555
Brennerleistung bezogen auf H_S (H_I)	
Starkbrenner (VR) Normalbrenner (H) Garbrenner (VL) Backofen	1 x 2,8 (2,5) kW 2 x 1,65 (1,49) kW 1 x 1,0 (0,9) kW -
Anschlusswerte	
Gas (Flüssiggas) Elektro gesamt	7,1 kW (516 g/h) 2220 W
Gerätemaße/mm	
B x T x H	540 x 532 x 850 (Ausgleichsblende ist beigepackt. Hierdurch lässt sich die Tiefe auf 582 mm erhöhen)
Geräteklasse	1 / 2.1
Produkt-Identnummer	CE0051BM1943



Die Leistungsangaben beziehen sich auf den Brennwert und sind errechnet mit den Prüfgasen Erdgas G20 (Methan) und Flüssiggas G30 (Butan).
Die Geräte sind nach VDE- und DVGW-Richtlinien sowie der EG-Gasgeräterichtlinie (90/396/EWG) und EN 30 geprüft.

Bitte beachten Sie:
Wenn die 4 Stellfüße eingeschraubt sind, ändert sich die Gesamthöhe um mindestens +17 mm.
Mit den Stellfüßen kann das Gerät um max. 30 mm in der Höhe verstellt werden.



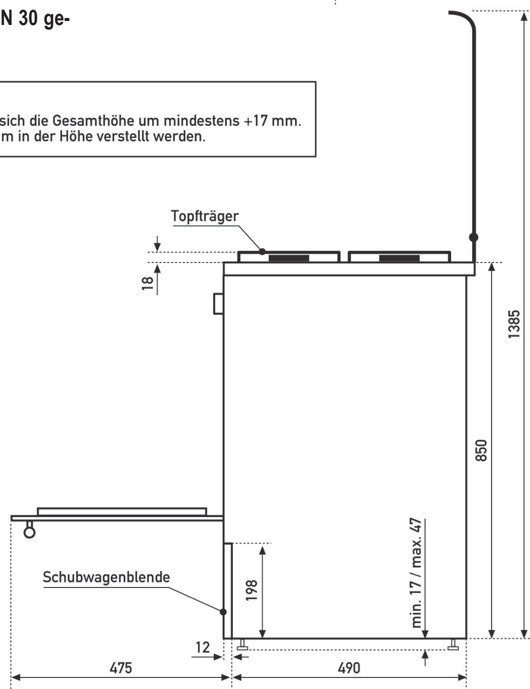


Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke

Land (ISO-Länderkürzel)	Kategorie	Erdgas	Flüssiggas
Deutschland (DE)	$II_{2ELL3B/P}$	E (G20) 20 mbar LL (G25) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Österreich (AT)	$II_{2H3B/P}$	H (G20) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Schweiz (CH)	$II_{2H3B/P}$	H (G20) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar

Düsendurchmesser

Gasart, Drücke	∅ Düsen für Brenner		
	Starkbrenner	Normalbrenner	Garbrenner
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	1,23 mm	0,97 mm	0,77 mm
Erdgas G25, 2LL 20 mbar	1,35 mm	1,05 mm	0,85 mm
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	0,77 mm	0,58 mm	0,46 mm


Nur über den Kundendienst bezogene Spezialdüsen verwenden! Die Werte der Tabelle sind in die Düsen eingeprägt! Die Verwendung größerer als für den Gasanschlußdruck zugelassener Düsen führt zur Zerstörung des Gerätes und zu Gesundheitsschäden beim Benutzer (CO-Emission)!

Die Düsen sind in der Einheit 1/100 mm gekennzeichnet.

GEBE

1 JAHR GARANTIE

vom Tag der Lieferung an den Benützer (Nachweispflicht durch gestempelte Garantie-Eintragung oder Händlerrechnung) leisten wir bei allfälligen Werkstoff- bzw. Fertigungsmängel.

Schäden durch unsachgemäße Beförderung, Lagerung, Behandlung und Verwendung unterliegen keiner Garantiepflicht unseres Hauses.

Geringfügige Unregelmäßigkeiten in Email und Lackierung gelten nicht als Fertigungsmängel. Email- und Lackfehler, Fehler in Glaskeramikplatte werden nur innerhalb von 4 Wochen ab Kaufdatum kostenlos repariert.

Unsachgemäße Installation (Aufstellung und Anschluß), falsche Einregulierung auf örtliche Gasverhältnisse, ungewöhnliche Schwankungen von Gasdruck und Gasbeschaffenheit, ungewöhnliche Schwankungen der Netzspannung, Anschluß an unrichtige Stromart, unrichtige Netzspannung, sowie falsche Bedienung (siehe Bedienungsanleitung) und Fremdeingriff während der Garantiezeit entheben uns jeder Garantieleistung.

Diese Bedienungsanleitung mit Garantieschein bewahren Sie bitte auf. Der Garantieschein ist nur gültig mit Datum- und Firmenstempel der Lieferfirma oder zuständiger Rechnungsvorlage.

Das Baujahr des Gerätes ist als Angabe auf dem Geräteschild ausgewiesen bzw. kennzeichnen die beiden ersten Zahlen der Gerätenummer das Baujahr.

Bei Anfragen oder Störungen bitten wir um Angabe der Geräte-Type und Geräte-Nummer.

Geräte Type:

____

Gerät-Nummer:

____

Kaufdatum:

____

Stempel der Lieferfirma:

GEBE STREBEL

Werkskundendienst
Tel.: (02622) 23555 93 oder 94

GEBE
Gesellschaft m.b.H.
A-1141 Wien, Linzer Straße 139-143

STREBEL
STREBELWERK GmbH
A-2700 Wr.Neustadt, Wiener Straße 118